

Kokos kolac (15)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 12 kašika šecera
- 100 ml ulja
- 100 ml mleka
- 12 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike kakaa

Za beli deo:

- 400 ml mleka
- 3 kašike brašna
- 100 g šecera
- 100 g kokosa

Za glazuru:

- 150 g čokolade
- 5 kašika ulja

Priprema

Jaja mutiti sa šećerom dok ne postanu penasta udupla se masa zatim dodati mleko i ulje malo umutiti pa dodati

brašno, prašak za pecivo i kakao mutiti mikserom. Pola smese izliti u pleh obložen pek papirom i peci na 180°C dok se ne za pece.

Dok se korica pece kuvati beli deo 350 ml mleka staviti da provri, a u 50 ml razmutiti šecer i brašno te skuvati fli u fil dodati kokos dobro izmešati i odma preliti preko zapecene kore preko izliti drugi deo kore. Peci oko 30 minuta na 180°C.

okoladu sa uljem. Otopiti na laganoj temperaturi pa preliti preko gotovog kolaca.

Savet

Koristiti srednju veliinu kalupa.